



<https://www.mepillasquisando.com>



BACALAO ENCEBOLLADO CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 8 Lomos de Bacalao.
- 5 Cebollas.
- Un puñado de Piñones crudos.
- 5 Cucharadas de Azúcar morena.
- Harina y Aceite de oliva virgen.
- Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Una vez desalado el bacalao, lo enharinamos y freímos los trozos poco a poco, una vez fritos los ponemos en papel absorbente y reservamos. Freímos las cebollas cortadas en juliana a fuego bajo, cuando se vuelva transparente añadimos el azúcar y removemos para que se integre y caramelicé la cebolla, incorporamos los piñones y dejamos freír unos 2 minutos. Ponemos el bacalao en una fuente y le echamos la cebolla por encima. Servimos caliente y lo podemos acompañar con unas patatas paja.

<https://www.mepillasquisando.com>